



Romige groentenragout

onder knapperig bladerdeeg



30-40min



2 personen

De fijne groentenragout van vandaag is de definitie van comfortfood: verse champignons, prei, wortel en witte kool in een romige saus van crème fraîche. En als klap op de vuurpijl een knapperige topping van heerlijk bladerdeeg en geraspte kaas. Precies wat je nodig hebt voor het koude seizoen!

Wat je van ons krijgt

- 250g champignons
- 1 prei
- 1 wortel
- 200g wittekoolreepjes
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje aardappelkruiden
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- keukenrasp
- aluminiumfolie

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 926kcal, vet 60.1g, koolhydraten 69.5g, eiwit 19.6g



1. Champignons snijden

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in plakjes.



2. Groenten snijden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en in fijne reepjes. Schrob of schil de **wortel** en snijd in dunne plakjes. Hussel de **witte koolreepjes** evt. los.



3. Groenten bakken

Verhit een middelgrote kookpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **champignons**, de **prei**, de **wortel** en de **witte kool** 1-2min scherp aan.



4. Crème fraîche toevoegen

Roer de **crème fraîche** en de **helft van het bouillonpoeder** door de **groenten**. Breng op smaak met de **aardappelkruiden naar wens**. Leg een deksel op de pan en laat de **ragout** 6-7min zachtjes koken. Proef en breng op smaak met zout, peper en evt. meer **bouillon**.



5. Bladerdeeg verdelen

Hevel de **groenten** over in een middelgrote ovenschaal, laat evt. vrijgekomen vocht in de pan. Rol het **bladerdeeg** uit en leg het passend op de ovenschaal, vouw de randen om de schaal en snijd overhangend **deeg** af. **Tip:** snijd de **rest van het deeg** in mooie vormen en leg het op de **bladerdeegtopping**.



6. Ragout bakken

Dek af met aluminiumfolie en bak de **ragout** ca. 10min in het midden van de oven. Verwijder de folie en bak nog 18-20min, tot het **bladerdeeg** goudbruin en knapperig is. Rasp de **kaas** fijn en verdeel 5min voor het einde van de baktijd over het **bladerdeeg**. Hak de **peterselie** grof. Serveer de **ragout** bestrooid met de **peterselie**.